

Gratiniertes Avocado-Garnelen-Pfännchen mit Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für das Pfännchen:

6 Riesengarnelen	2 Avocados	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	75 g Gruyère am Stück	250 g Crème-fraîche
125 g Sahne	2 EL Olivenöl	4 Zweige Rosmarin
Meersalz	Pfeffer	

Für das Pfannenbrot:

250 g Mehl	150 g lauwarmes Wasser	6 getr. Öl-Tomaten
20 g Hefe	1 TL Zucker	2 EL Butterschmalz
$\frac{1}{4}$ TL arab. Kaffeegewürz	1 TL feines Salz	

Für das Pfännchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Riesengarnelen waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl, angedrücktem Knoblauch und Rosmarin scharf anbraten. Crème fraîche und Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronenschale abschmecken.

Avocado in Scheiben schneiden und abwechselnd Garnele und Avocado in feuerfester Form auslegen. Mit der Sahne begießen und Gruyère darüber reiben, salzen und pfeffern.

Im Ofen backen bis der Käse goldbraun verlaufen ist.

Für das Pfannenbrot:

Wasser, Zucker und Hefe in einer Küchenmaschine mit Knethacken 1 Minute verrühren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und grob hacken. Mehl, Kaffeegewürz, Tomaten, Rosmarin und Salz dazugeben und weitere 2 Minuten verkneten.

Den Teig etwa 20 Minuten gehen lassen, nochmals von Hand durchkneten, in 6 Stücke teilen und flachdrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Teigfladen von beiden Seiten hellbraun anbraten.

Das Avocado-Pfännchen mit Röstbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Jochen Schropp am 19. Dezember 2017